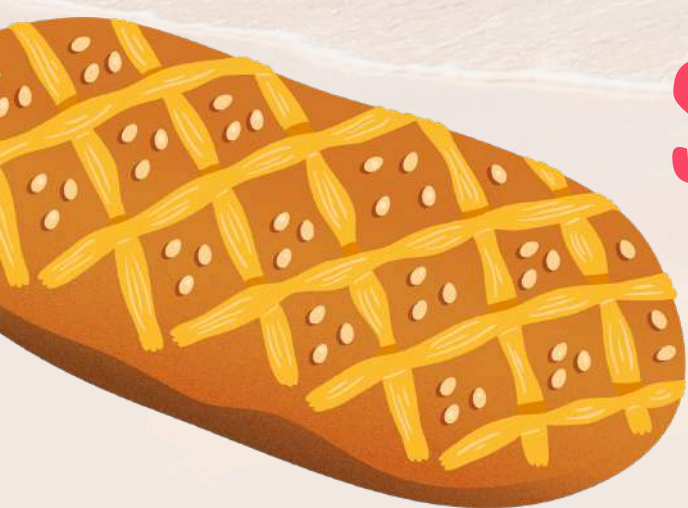




A Catalunya, la "Coca de Sant Joan" és una tradició culinària molt arrelada

La coca de Sant Joan és un pastís dolç elaborat amb farina, llevat, sucre, ous i ratlladura de llimona, decorat amb pinyons, fruites confitades i sucre. Es consumeix principalment en la nit del 23 al 24 de juny, la vespra del Dia de Sant Joan, però també es pot trobar en fleques i pastisseries durant tot el mes de juny.



Sabies que...

A més de la coca de Sant Joan dolça, també hi ha una versió salada d'aquest pastís, que s'elabora amb massa de pa i s'emplena amb productes típics de la regió, com a escalivada (verdures rostides), botifarra (embotit català) i anxoves.

Sabeu com podem fer un gelat cassolà?

1. Batre la fruita congelada + iogurt natural
2. Distribuir la barreja en els motlles de gelat
3. Decorar amb fruita, fruits secs, ...
4. Congelar durant 4hores

A gaudir!



Tot l'equip de Agora
desitgem que passeu un
bon estiu!

